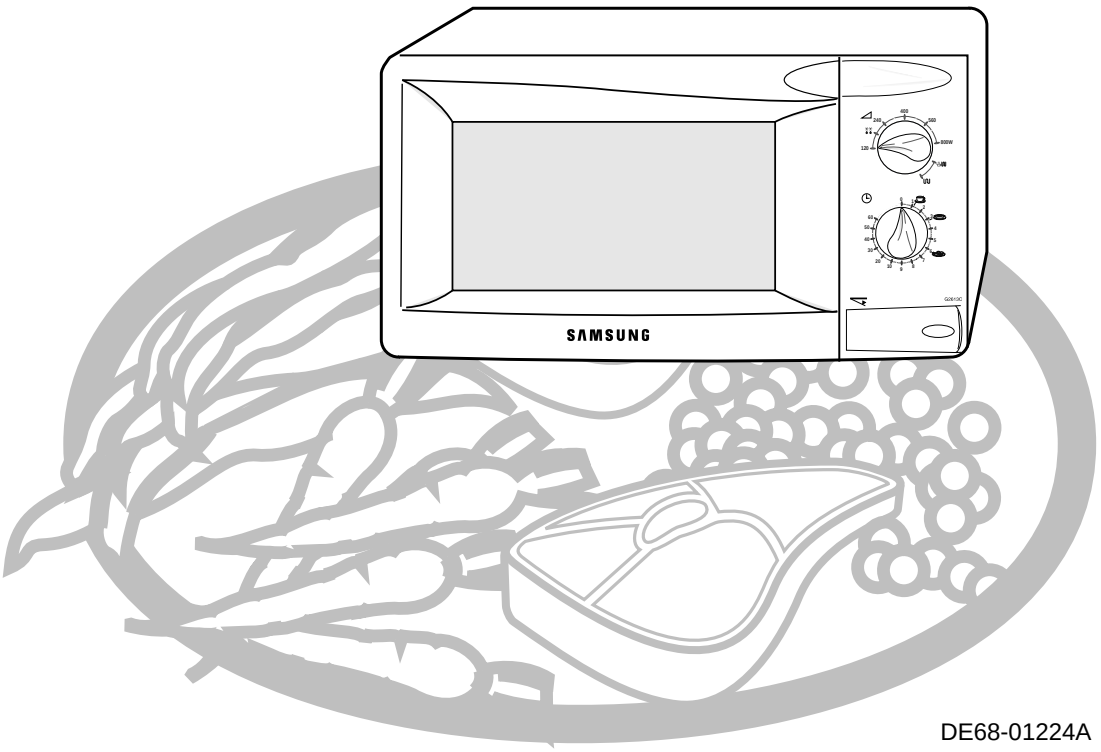
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES
G2613C

Mode d'emploi
&
Guide de cuisson



DE68-01224A

F

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG.

Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions. Veuillez prendre le temps de les lire, afin de tirer pleinement profit de votre nouveau four.

Sommaire

◆ CONSEILS D'UTILISATION
- Four 3
- Panneau de commande 4

◆ UTILISEZ CE MODE D'EMPLOI 5

◆ INSTALLEZ ET PRÉPAREZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES
- Précautions d'emploi 6
- Accessoires 8
- Installez votre four à micro-ondes 9
- Comment fonctionne un four à micro-ondes 10
- Vérifiez que votre four fonctionne correctement 10

◆ PROBLÈMES ET SOLUTIONS
- Problèmes et solutions 11

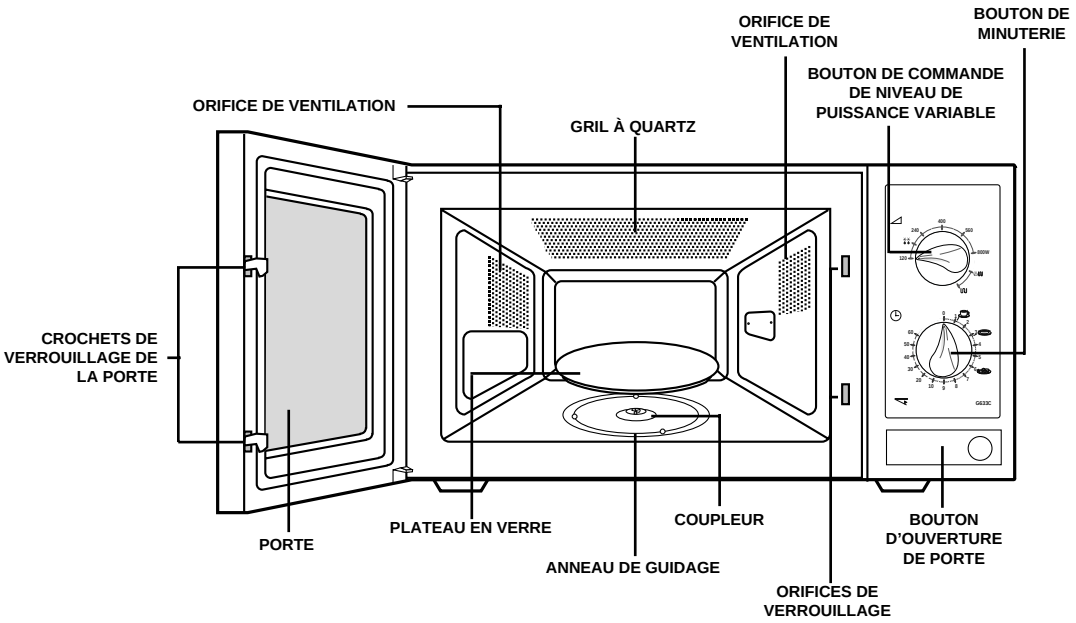
◆ CUISEZ AVEC VOTRE FOUR À MICRO-ONDES
- Cuisez/réchauffez un plat 12
- Ajustez le temps de cuisson 12
- Arrêtez la cuisson 13
- Niveaux de puissance et variations de temps 13
- Décongelez un plat manuellement 14
- Cuisez un plat en mode instantané 14

◆ MÉTHODES DE CUISSON TRADITIONNELLE
- Cuisez un plat au gril 15
- Cuisez un plat en mode alterné 16

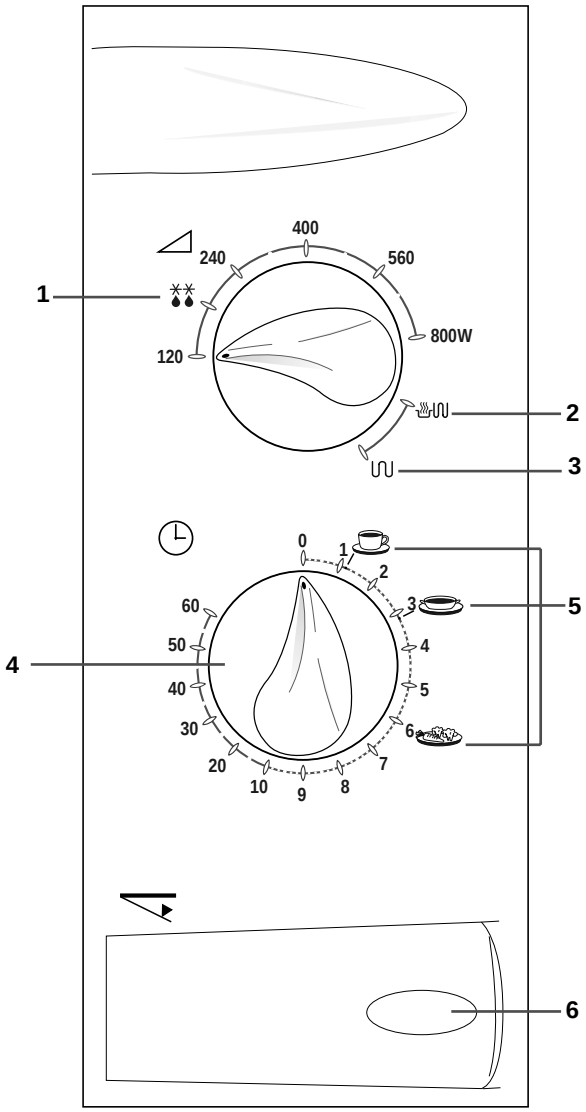
◆ CONSEILS D'UTILISATION
- Guide des récipients 17
- Guide de cuisson 18
- Nettoyez votre four à micro-ondes 26
- Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 26
- Caractéristiques techniques 27

Four

F


ORIFICE DE VENTILATION
BOUTON DE MINUTERIE
ORIFICE DE VENTILATION
BOUTON DE COMMANDE DE NIVEAU DE PUISSANCE VARIABLE
GRIL À QUARTZ
CROCHETS DE VERROUILLAGE DE LA PORTE
PORTE
PLATEAU EN VERRE
COUPLEUR
BOUTON D'OUVERTURE DE PORTE
ANNEAU DE GUIDAGE
ORIFICES DE VERROUILLAGE

Panneau de commande



1. **POSITION POUR LA DÉCONGÉLATION**
2. **POSITION DE CUISSON ALTERNÉE**
3. **POSITION DE CUISSON AU GRIL À QUARTZ**
4. **BOUTON DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE**
5. **POSITIONS DE CUISSON INSTANTANÉE**
6. **BOUTON D'OUVERTURE DE PORTE**

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes Samsung. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi***
- ***récipients et ustensiles recommandés***
- ***conseils utiles.***

À la front du mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four et plus particulièrement du panneau de commande pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient deux symboles :

Important

Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (loquets de porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un tissu humide et ensuite avec un tissu sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme bien et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité
(2) charnières de porte (cassées ou lâches)
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

F

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1 N'utilisez aucun récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :

- plats métalliques
- assiettes avec décorations dorées ou argentées
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison : ils provoquent des étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2 NE réchauffez JAMAIS :

- des bocaux, bouteilles ou récipients sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.

- des aliments hermétiques.
  Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison : l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

Astuce : retirez le couvercle et piquez les peaux, sachets, etc.

3 NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide.

Raison : cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, il absorbera les micro-ondes.

4 NE couvrez JAMAIS les orifices de ventilation situés à l'arrière du four, avec des torchons ou des papiers.

Raison : les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

5 Utilisez TOUJOURS des gants pour retirer un plat du four.

Raison : certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc chauds.

6 NE touchez PAS les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison : malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord refroidir le four.

7 Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :

- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

La notice d'utilisation ne comporte pas les avertissements suivants:

- Surveiller de temps en temps le four lorsque de la nourriture est chauffée ou cuite dans des récipients jetables en matières plastique papier ou autres matériaux combustibles.
- De plus elle doit avertir l'usager sur les risques éventuels que pourrait provoquer le jaillissement brusque et différé de liquides en ébulliton.

8 Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
- Pour empêcher les liquides de bouillir et de vous ébouillanter, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Si vous vous ébouillantez :
  - plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  - couvrez avec un pansement sec et propre,
  - n'appliquez AUCUNE crème, huile ou lotion.
- NE remplissez JAMAIS complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez TOUJOURS la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- NE chauffez JAMAIS un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9 Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10 Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison : l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous ébouillanter.

11 Conservez l'intérieur du four propre.

Raison : des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du micro-onde peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

12 Il se peut qu'un "cliquettement" se fasse entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison : ce son indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

13 Lorsque le micro-onde fonctionne sans aucune charge, son alimentation électrique est automatiquement coupée par mesures de sécurité. Après une période d'attente de 30 minutes, vous pourrez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

NE permettez JAMAIS aux jeunes enfants d'utiliser ou de jouer avec le four à micro-ondes et NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement.

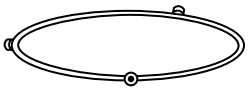
Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Accessoires

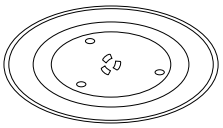
F

1

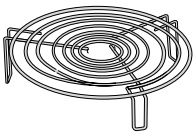
2



3



4



Vous disposez de plusieurs accessoires livrés avec votre four, utilisables de diverses manières.

1 **Coupleur**, déjà fixé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet : le coupleur fait tourner le plateau en verre.

2 **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet : l'anneau de guidage supporte le plateau en verre.

3 **Plateau en verre**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.

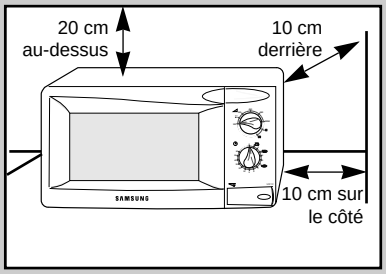
4 **Grille métallique**, à placer sur le plateau en verre.

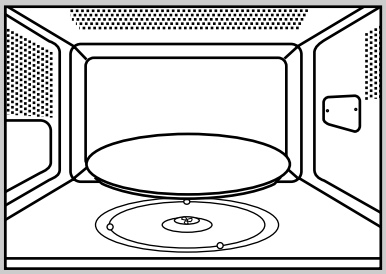
Objet : la grille métallique sert pour cuire des grillades ou bien pour chauffer deux plats en même temps : en plaçant un petit plat sur le plateau en verre et un second sur la grille. La grille métallique peut être utilisée en cuisson gril et micro-ondes/gril alternés.

☞ N'utilisez PAS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau en verre.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.





1 Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.

2 Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
Installez l'anneau de guidage et le plateau.
Vérifiez que le plateau est correctement installé.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

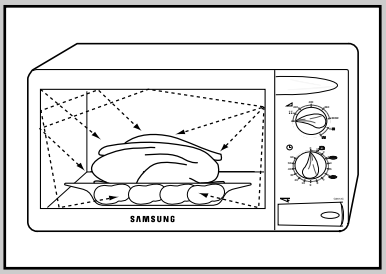
☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I–SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Comment fonctionne un four à micro-ondes

F



Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre trois à micro-ondes, vous pouvez :

- ***décongeler,***
- ***réchauffer,***
- ***cuire,***

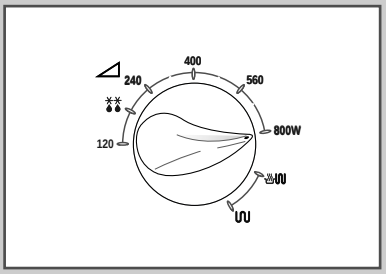
<u>Principe de cuisson</u>

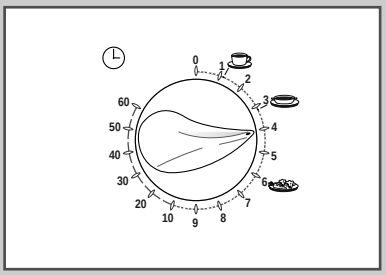
1	Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant en verre. De cette manière, les aliments se cuisent uniformément.
2	Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3	Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments : ◆ quantité et densité ◆ contenu en eau ◆ température initiale (ambiante ou réfrigérée).

Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même après l'arrêt du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre)
- une température uniforme.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement





La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que le four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée "Problèmes et solutions", page suivante.

- Le four doit être correctement raccordé au secteur.
- Le plateau en verre doit se trouver dans le four.
- Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

1	Ouvrez la porte en poussant le bouton d'ouverture situé en bas et à droite du panneau de commande. Mettez un verre d'eau sur le plateau en verre et fermez la porte.
2	Réglez le niveau de puissance au maximum (800 W) en tournant le bouton de commande de niveau de puissance.
3	Réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de minuterie.

Problèmes et solutions

Il faut toujours un certain temps pour se familiariser avec un nouvel appareil. Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes. Elles peuvent vous faire économiser un appel inutile.

Problème	Vérifications/Explication/Solution
◆ Condensation à l'intérieur du four ◆ Courant d'air autour de la porte et du four ◆ Réflexion de lumière autour de la porte et du four ◆ Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices d'aération	Phénomènes normaux.
Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de minuterie	◆ La porte est-elle bien fermée ?
Les aliments ne sont pas du tout cuits	◆ Avez-vous correctement réglé la minuterie ? ◆ La porte est-elle bien fermée ? ◆ Avez-vous surchargé votre prise électrique et provoqué un court-circuit ?
Les aliments sont trop ou pas assez cuits	◆ Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type et de la quantité d'aliments ? ◆ Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four	◆ Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ? ◆ Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ? ◆ Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
Le four provoque des interférences avec un téléviseur	◆ Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Cela est normal. Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.

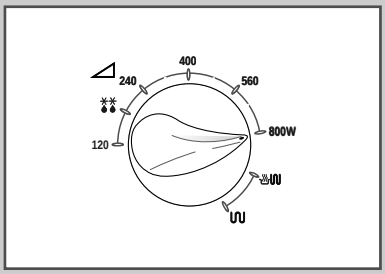
Si le problème ne peut être corrigé à l'aide des instructions ci-dessus, notez :

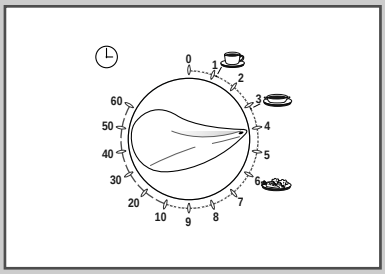
- ***le numéro de modèle et de série, indiqué à l'arrière de l'appareil***
- ***les données relatives à la garantie (date et lieu de l'achat)***
- ***une description claire du problème.***

Contactez ensuite le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez/réchauffez un plat

F





Suivez les instructions ci-dessous pour mijoter, cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de la cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

1 Ouvrez la porte en poussant le bouton d'ouverture en bas et à droite du panneau de commande. Posez le plat au centre du plateau en verre. Fermez la porte.

2 Réglez un niveau de puissance en tournant le bouton de commande de niveau de puissance.

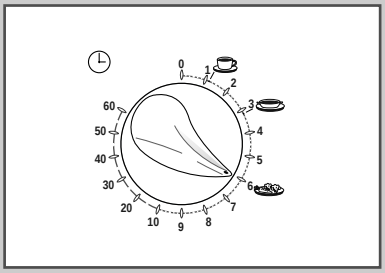
Modèle	G2613C
PUISSANCE MAXIMALE	800 W

3 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de minuterie.

Résultat : la lumière du four s'allume et le plat en verre commence à tourner. La cuisson démarre.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance ainsi que le temps pendant la cuisson à l'aide des boutons de commande de niveau de puissance et de minuterie.

Ajustez le temps de cuisson



Comme avec la cuisson traditionnelle, il se peut que, selon les caractéristiques des aliments ou vos goûts, vous ajustiez légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- ***suivre la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte,***
- ***augmenter le temps de cuisson restant.***

Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments, il vous suffit de positionner le bouton de minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

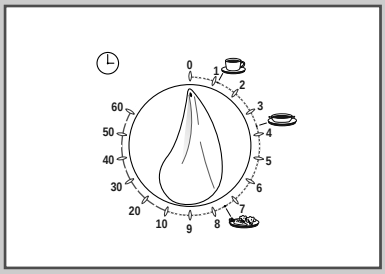
Vous ne pouvez ajuster le temps pendant la cuisson que lorsque le micro-ondes, le gril ou le mode alterné micro-ondes/gril sont sélectionnés.

Arrêtez la cuisson

F

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin :

- ***d'examiner les aliments,***
- ***de retourner ou remuer les aliments,***
- ***de les laisser reposer.***



Pour arrêter la cuisson...	**alors...**
temporairement	ouvrez la porte. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.
complètement	Tournez le bouton de minuterie jusqu'à la position "0".

Niveaux de puissance et variations de temps

Mode opératoire :

Tournez le bouton de commande de niveau de puissance pour le positionner sur la position appropriée.

Le niveau de puissance vous permet de moduler la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour décongeler, réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous disposez de plusieurs niveaux en mode micro-onde.

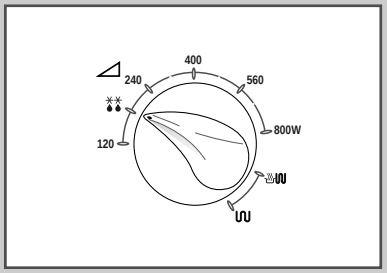
Fonction Micro-ondes / ***Niveau de puissance***	**%**	***Puissance restituées***	
		MICRO-ONDES	**GRIL**
ÉLEVÉ	100%	800 W	--
MOYEN ÉLEVÉ	70%	560 W	--
MOYEN	50%	400 W	--
MOYENNEMENT	30%	240 W	--
DÉCONGÉLATION ( )	20%	160 W	--
BAS	15%	120 W	--
Function Grill			
GRIL ( )	--	--	1000 W
Fonction Alterné			
ALTERNE ( )	100%	800 W	1000W
Proportion des fonctions alternées pour un cycle de 100 sec0ndes		18%	82%

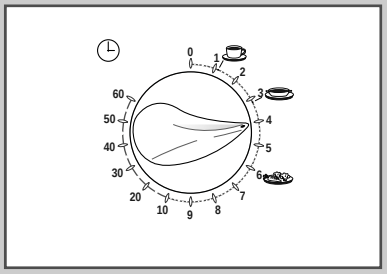
Dans vos recettes et dans ce mode d'emploi, les temps donnés correspondent aux niveaux de puissance indiqués.

Si le niveau de puissance sélectionné est...	**les temps de cuisson seront...**
plus élevé	plus courts.
moins élevé	plus longs.

Décongelez un plat manuellement

F

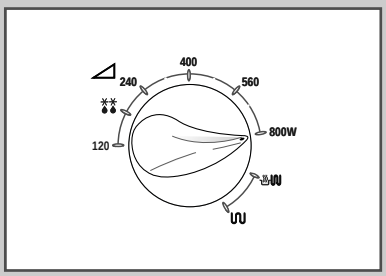


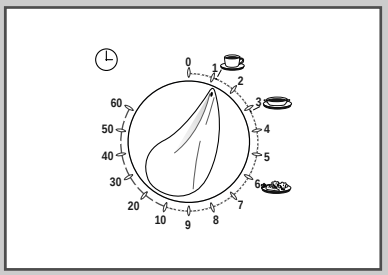


La décongélation manuelle vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes en sélectionnant vous-même la durée.

1	Ouvrez la porte en poussant le bouton d'ouverture en bas et à droite du panneau de commande.
2	Mettez le plat congelé dans le four et fermez la porte.
3	Tournez le bouton de commande de niveau de puissance jusqu'au symbole de décongélation.
4	Sélectionnez le temps approprié à l'aide du bouton de minuterie. Résultat : la décongélation commence.

Cuisez un plat en mode instantané





La cuisson instantanée permet de sélectionner automatiquement une position de cuisson sans devoir régler la minuterie.

1	Mettez l'aliment ou la boisson souhaité dans le four et fermez la porte.
2	Tournez le bouton de commande de niveau de puissance jusqu'à sa position maximale.
3	Tournez le bouton de minuterie pour sélectionner un mode de cuisson instantané (symboles : boissons, soupes/sauces ou légumes frais).

➢ Pour plus de détails sur le mode de cuisson instantané, reportez-vous au tableau ci-dessous.

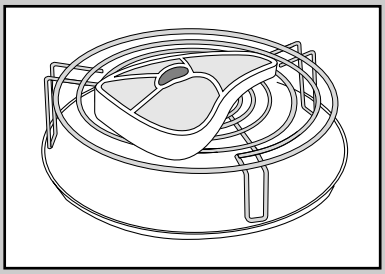
Symbole	Aliment	Quantité	Niveau de puissance	Temps de repos
	Boissons	150 ml	MAXI	1 - 2 min.
	Soupe/Sauce	200 ~ 300 ml	MAXI	2 min.
	Légumes frais	200 ~ 300 g	MAXI	2 min.

Cuisez un plat au gril

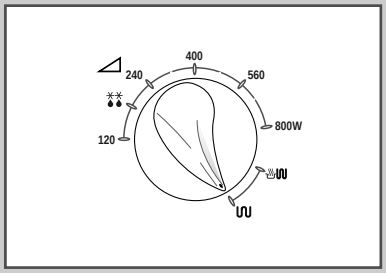
F

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer les aliments rapidement, sans micro-ondes. A cet effet, une grille métallique est fournie.

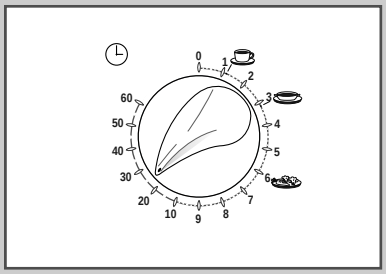
Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients dans le four, car ils seront très chauds.



1	Préchauffez le gril á la température voulue, en positionnant le bouton de niveau de puissance sur le symbole GRIL ( ) , et en réglant le bouton de minuterie sur le temps approprié.
2	Ouvrez la porte et mettez les aliments sur la grille.
3	Tournez le bouton de niveau de puissance sur le symbole GRIL ( ).
4	Réglez le bouton de minuterie sur le temps approprié. Résultat : la cuisson au gril démarre.

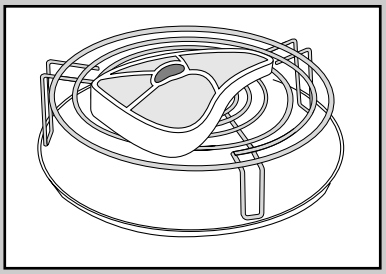


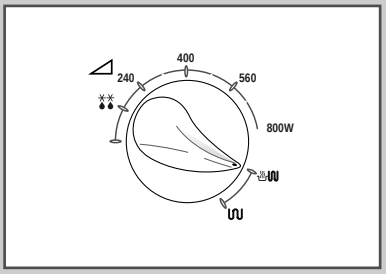
En raison de la rapidité de chauffe du gril à quartz, il est inutile de le faire préchauffer. La pleine puissance du gril est atteinte en quelques secondes. La cuisson au gril ne nécessite pas l'énergie des micro-ondes. Utilisez la grille en métal prévue à cet effet.

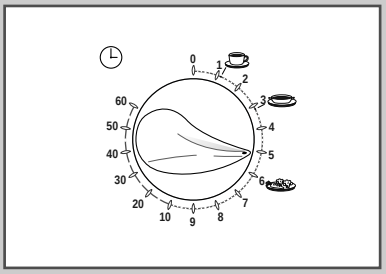


Cuisez un plat en mode alterné

F







La cuisson alternée (micro-ondes et gril à quartz), enchaîne par cycles l'énergie des micro-ondes puis celle du gril.

Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients.

1	Ouvrez la porte du four et mettez les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille.
2	Tournez le bouton de niveau de puissance sur le symbole alterné ( ).
3	Réglez le bouton de minuterie sur le temps approprié. Résultat : La cuisson alternée débute.

- En raison de la rapidité de chauffe du gril à quartz, il est inutile de le faire préchauffer. La pleine puissance du gril est atteinte en quelques secondes.
- Il est possible en mode alterné d'utiliser la grille.
- Le mode de cuisson alterné, utilise l'énergie des micro-ondes puis celle du gril à quartz par cycles. Pour cette raison, assurez-vous que les récipients que vous utilisez, conviennent à ces deux types de cuisson.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✔ ✘	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Evitez de le placer trop près des parois du four et d'en utiliser une trop grande quantité.
Plat à brunir	✔	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✔	Les récipients en céramique ou la vaisselle de table sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✔	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✔	Permettent de réchauffer des aliments mais, en cas de surchauffe, peuvent se déformer.
• Sachets en papier ou journaux	✘	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✘	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✔	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✔	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✔	Retirez le couvercle. Utilisés uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	✘	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
• Attaches pour sacs de congélation	✘	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et papier absorbant	✔	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permettent d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✘	Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✔	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à haute températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✔	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✔ ✘	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✔	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

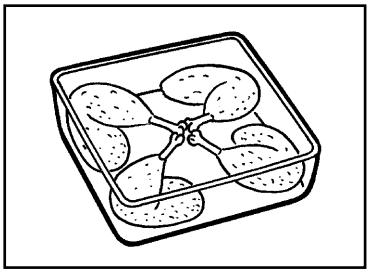
F

Quelque techniques de cuisson

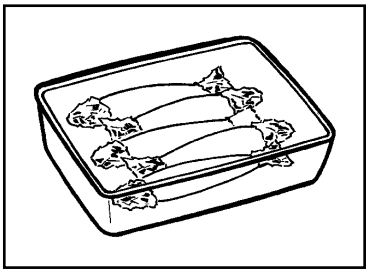
Pour garantir une cuisson uniforme de l'aliment dans le four à micro-ondes, disposez soigneusement l'aliment en respectant les techniques simples ci-après. N'oubliez PAS de respecter les durées de repos.

Mesure/Métrique
Tableau de Conversion

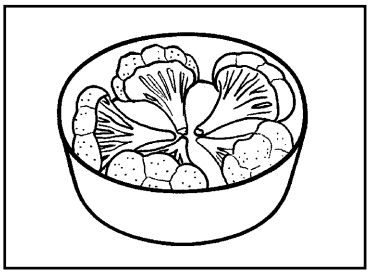
ONCES/ONCE LIQUIDES	GRAMMES/ MILLILITRES APPROX.
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575



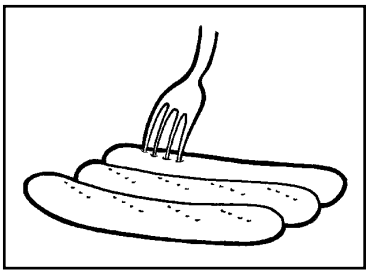
Lors de la cuisson de formes irrégulières, placez les parties les plus fines qui cuiront plus rapidement vers le centre du plat.
Exemples : Cuisses de poulet, côtes d'agneau, poisson entier.



Pour éviter la surcuisson des parties les plus fines de certains aliments, couvrez les pointes de petits morceaux de feuille d'aluminium (tenir à l'écart des parois du four).
Exemples : Têtes et queues de poissons, ailes d'un poulet entier.



Si vous cuisez plusieurs pièces du même aliment, essayez de les prendre de même taille et disposez-les en couronne dans un plat rond.
Exemples : Pommes de terre, bouquets de chou-fleur, tomates.



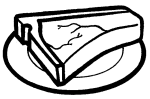
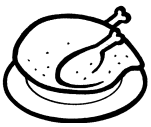
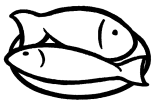
Des aliments avec peau doivent être piqués avec une fourchette pour :
- permettre à la vapeur de s'échapper,
- éviter l'éclatement de la peau.

Exemples : Pommes de terre, tomates, saucisses, jaunes d'oeuf, poisson entier.

Réchauffage

Aliment		Durée de cuisson (min.)	Niveau de puissance	Commentaire
PLATS CUISINES	Assiettes individuelles 1 assiette 2 assiettes 4 assiettes	2 - 3 3 - 4 1/2 6 - 8	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Couvrez la viande de sauce, placez la viande et les légumes vers l'extérieur de l'assiette. • Retournez à mi-cuisson. • Empilez sur étagère.
	Viandes cuites, poulet, côtes, hamburgers, etc 1 portion 2 portions	1 1/2 - 3 2 1/2 - 4 1/2	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Couvrez d'un film fraîcheur. • Redisposez pendant la cuisson.
	Ragoûts à mélanger 1 portion 2 portions 4 - 6 portions	2 - 4 4 - 6 6 - 10	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Couvrez d'un film fraîcheur. • Mélanger bien après 1 minute.
	Plats non mélangeables (ex. : lasagne) 1 portion 2 portions 4 - 6 portions	5 - 8 9 - 12 12 - 16	DECONGELATION (30%) DECONGELATION (30%) MOYEN (50%)	• Couvrez d'un film fraîcheur. • Tournez le plat à intervalles de 2 minutes.
LEGUMES	1 portion 2 portions 4 portions	1 - 1 1/2 1 1/2 - 3 3 1/2 - 6	ELEVE (100%)	• Couvrez d'un film fraîcheur. • Mélangez bien à mi-cuisson.
TARTES/PIZZA FECULENTS	Tartes 1 tarte familiale 1 tarte individuelle 2 tartes individuelles Tartelettes 1 part 4 parts	7 - 10 2 3 1/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 2 1/2	MOYENNEMENT ELEVE (70%) ELEVE (100%) ELEVE (100%) ELEVE (100%) ELEVE (100%)	• Si nécessaire, enlevez le plateau d'aluminium. • Laissez reposer et couvrez de papier absorbant.
	Pizza 1 pizza individuelle entière 1 quartier de pizza	3 - 4 1 1/2 - 2	MOYENNEMENT ELEVE (70%) ELEVE (100%)	---
	Riz 1 portion cuite 4 portions cuites Curry individuel avec riz	2 - 3 8 - 10 3 - 5	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Ajoutez un peu de bouillon, de crème ou de beurre pour : - ajouter de l'humidité, - éviter d'adhérer.
	Pâtes 1 portion 4 portions	3 - 4 10 - 12	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Ajoutez un peu de bouillon, de crème ou de beurre pour : - ajouter de l'humidité, - éviter d'adhérer.
ALIMENTS EN BOITE	Aliments préparés (haricots, spaghetti), potages et crèmes au riz (200 g) (425 g)	2 - 3 3 - 4	ELEVE (100%)	• Transférez dans un plat allant au four. • Couvrez d'un film fraîcheur. • Mélangez bien après 1 à 2 minutes.
PUDDING/ FLAN	Flan 1 portion 4 portions Pudding de Noël 1 portion Entier (450 g)	1 - 1 1/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	ELEVE (100%) ELEVE (100%) MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Couvrez d'un film fraîcheur. • Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir, surtout avec nappage de confiture. • Réchauffez prudemment dans un plat non couvert car la teneur élevée en alcool et en sucre peut faire brûler le pudding s'il est surchauffé.

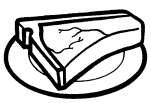
Décongélation

Aliment		Durée de décongélation (min/450 g)	Durée d'attente	Commentaire
VIANDE 	Morceaux entiers (boeuf, agneau, porc, etc.)	8 - 11	20 - 30	• Protégez les extrémités fines ou étroites avec une feuille d'aluminium. • Retournez deux fois pendant la décongélation.
	Boeuf/agneau émincé	7 - 9	10 - 15	• Séparez fréquemment. • Enlevez les morceaux décongélés aussi rapidement que possible et laissez reposer.
	Steak, côtes, côtelettes	6 - 9	10 - 15	• Retournez à mi-décongélation. • Protégez les extrémités et les os avec une feuille d'aluminium si nécessaire.
	Saucisses, bacon	4 - 5	5	• Séparez et redisposez deux fois pendant la décongélation.
	Ragoûts, cuits	15	5 min à mi-durée 5 min à la fin	• Séparez et mettez de côté les morceaux décongélés.
	Viande en dés	7 - 8	10 - 15	
VOLAILLE 	Poulet entier, canard, dinde, etc.	8 - 10	20 - 30	• Protégez les ailes, le bréchet et les pilons avec une feuille d'aluminium si nécessaire. • Décongélez d'abord avec la poitrine vers le bas et retournez à mi-décongélation.
	Pilons, ailes, cuisses Petits Grands	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Disposez les morceaux les plus fins vers le centre du plat. • Retournez et redisposez une fois pendant la décongélation.
POISSON 	Poisson entier (truite, maquereau)	4 - 5	5 - 10	• Protégez les extrémités fines avec une feuille d'aluminium si nécessaire. • Disposez en une seule couche. • Retournez une fois pendant la décongélation.
	Filets (plie, kippers)	3 - 5	10 - 15	
	Tranche (cabillaud, saumon)	4 - 5	10 - 15	
	Crevettes, coquilles	5 - 6 (par 225 g)	5 - 10	• Mélangez à mi-décongélation.
	Poisson à bouillir en sachet	3 - 5	5	• Percez le sachet et placez-le dans un plat allant au four. • Retournez à mi-décongélation.
FRUIT	Fruits tendres séparés (framboises, cerises, fraises)	6 - 8	5 - 10	• Pesez la quantité requise. • Mélangez une fois ou redisposez pendant la décongélation et la durée de repos.
	Fruits durs séparés (pommes, pêches, rhubarbe)	7 - 8	5 - 10	
	Purées, desserts aux fruits	7 - 10	10 - 15	• Mélangez doucement pendant la décongélation.
	Tarte aux fruits, tarte au fromage avec nappage aux fruits	3 - 4	10 - 15	• Laissez reposer sur le plat de service.

Décongélation **(suite)**

Aliment		Durée de décongélation (min/450 g)	Durée d'attente	Commentaire
PRODUITS FARINES	Pain Grosse tranche, pain non tranché	5 -7 / 6 - 8	10 - 15	• Enlevez l'emballage plastique. • Laissez reposer sur un papier de cuisine absorbant. • Retournez à mi-décongélation. • Une décongélation trop poussée déshydraterait le pain.
	Fine tranche, pain non tranché	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 tranche	10 - 20 s	-	
	Pistolets et croissants 1 2 4	 15 s 30 s 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Pâte non cuite	1 (par 225 g)	20	• Enlevez l'emballage. • Laissez reposer sur un papier de cuisine absorbant. • Retournez fréquemment pour qu'elle ne chauffe pas par endroits.
	Crêpes non farcies (18 - 20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Laissez reposer sur un papier de cuisine sur le plat de service. • Enlevez le papier avant le servir.
	Pains de saucisse	2 - 3	5	• Enroulez chaque pain dans de papier de cuisine pour absorber l'humidité. • La durée de repos est essentielle.
	Gâteau de Savoie Entier Individuel	 1 - 1 1/2 40 - 60 s	5 - 10	• Laissez reposer sur du papier de cuisine.

Cuisson de viande

Aliment		Durée de cuisson (min/450 g)	Niveau de puissance	Commentaire
BOEUF	Petits rôtis (filet) Saignants A point Bien cuits	 6 6 - 8 8 - 9	 ELEVE (100%) pendant 3 min, puis MOYEN (50%)	• Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer 15 à 25 minutes.
	Rôtis épais (côte, culotte, dos) Saignants A point Bien cuits	 10 - 12 13 14 - 15	 ELEVE (100%) pendant 5 min, puis MOYEN (50%)	• Protégez l'os et le bord extérieur avec une feuille d'aluminium. • Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer 15 à 25 minutes.
	Poitrine et rôti à l'étouffée (bien cuit)	20	ELEVE (100%) pendant 5 min, puis DECONGELATION (30%)	• Cuisez à couvert. • Laissez reposer pendant 20 minutes.
	Steak (225 g) Saignant Bien cuit	 3 5	 MOYENNEMENT ELEVE (70%)	 ---

Cuisson de viande **(suite)**

Aliment		Durée de cuisson (min/450 g)	Niveau de puissance	Commentaire
AGNEAU	Morceaux tendres (gigot, filet, couronne) A point Bien cuits	 10 - 12 12 - 14	ELEVE (100%) pendant 5 min, puis MOYEN (50%)	• Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer 15 à 25 minutes.
	Morceaux durs (épaule, poitrine avec os) Bien cuits	 15		
	Côtes, côtelettes Bien cuites	8 - 10	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Disposez les extrémités fines vers le centre du plat. • Laissez reposer 5 minutes.
PORC	Jambon, épaule Bien cuit	10 - 12	ELEVE (100%) pendant 5 min, puis MOYEN (50%)	• Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer 15 à 25 minutes.
	Côtes Bien cuites	8 - 10	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Disposez les extrémités fines vers le centre du plat. • Laissez reposer 5 minutes.
VEAU	Cuisseau, épaule, longe Bien cuit	15	ELEVE (100%) pendant 5 min, puis MOYEN (50%)	• Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer 15 à 20 minutes.
ARRIERE DE PORC	Morceaux (bien cuits)	10 - 12	MOYEN (50%)	• Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer 15 à 20 minutes.
	Steaks (bien cuits)	6 - 8	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Retournez à mi-cuisson. • Laissez reposer pendant 5 minutes.
	Bacon 1 tranche 2 tranches 4 tranches	 3/4 - 1 1/4 1 1/2 - 2 1/4 2 3/4 - 4	ELEVE (100%)	• Couvrez légérement de papier de cuisine.

Cuisson de volaille

Aliment		Durée de cuisson (min/450 g)	Niveau de puissance	Commentaire
POULET (entier)	Entier <u>sans</u> farce	6 - 8	ELEVE (100%)	• Placez sur une grille à rôtir ou une soucoupe retournée dans un plat allant au four. • Pour la première moitié de la cuisson : - cuisez avec la poitrine vers le bas, - protégez les pointes des ailes avec une feuille d'aluminium si nécessaire. • Laissez reposer 10 à 15 minutes.
	Entier <u>avec</u> farce	8 - 9	ELEVE (100%)	
POULET (morceaux)	Cuisses, pilons	6 - 8	ELEVE (100%)	• Disposez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat, peau vers le haut. • Redisposez à mi-cuisson.
	Blanc	2 - 3	ELEVE (100%) MOYEN (50%)	• Couvrez pendant la cuisson pour éviter que le poulet ne se dessèche.
	Roulade sans os	8 - 10	MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Retournez à mi-cuisson. • Enveloppez les extrémités d'une feuille d'aluminium si elles sont chaudes pendant la cuisson. • Cuisez de la même manière qu'un poulet entier.

Guide de cuisson **(suite)**

Aliment		Durée de cuisson (min/450g)	Niveau de puissance	Commentaire
DINDE (entière)	Entière, jusqu'à 4 kg	9 - 10	ELEVE (100%) pendant 10min, puis MOYENNEMENT ÉLEVÉ (70%)	• Cuisez de la même manière qu'un poulet entier. • Si la dinde est farcie : - remplissez légèrement le cou de farce - cuisez le reste de la farce séparément - assurez-vous que la farce est suffisamment cuite.
CANARD	Entier ou morceaux	7 - 10	ELEVE (100%) pendant 10min, puis MOYENNEMENT ELEVE (70%)	• Cuisez de la même manière qu'un poulet entier ou que des morceaux de poulet. • Percez la peau pour drainer la graisse excédentaire ou éliminer la graisse pendant la cuisson. • Veillez à ce qu'il soit bien cuit, mais sans surcuisson. • Laissez reposer recouvert d'une feuille d'aluminium.

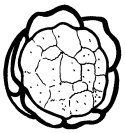
Cuisson de poisson

Aliment		Poids	Durée de cuisson (minutes en cuisson élevée : 100 %)	Commentaire
POISSON (entier)	Petit poisson (12 cm)	225 g	3 - 5	• Protégez la tête et la queue avec une feuille d'aluminium. • Retournez à mi-cuisson.
	Poisson moyen (20 cm)	450 g	5 - 8	
	Grand poisson (plus de 25 cm)	1 kg	5 - 10	
POISSON (morceaux)	Filets de poisson	450 g	4 - 7	• Recouvrez les parties fines.
	Tranches	450 g	5 - 8	• Disposez les parties épaisses vers l'extérieur du plat.
FRUITS DE MER	Crevettes entières (pelées)	450 g	7 - 8	• Mélangez et retournez plusieurs fois pendant la cuisson.
	Coquilles	450 g	6 - 8 MOYENNEMENT ELEVE (70%)	
	Hommard, crabe	450 g	6 - 8	

Cuisson de pâtes et de riz

Aliment		Poids	Durée de cuisson (minutes en cuisson élevée : 100 %)	Temps de repos	Commentaire
PATES	Nouilles aux oeufs, tagliatelle	225 g	5 - 6	2	• Cuisez sans couvrir avec 1 cuillère à soupe d'huile et 600 ml d'eau bouillante salée.
	Macaroni	225 g	8 - 10	2	• Cuisez sans couvrir avec 1 cuillère à soupe d'huile et 1 litre d'eau bouillante salée.
	Lasagne	225 g	8 - 10	3	
	Coquillettes	225 g	14 - 18	2	
	Spaghetti	225 g	8 - 12	3	• Brisez en deux, si nécessaire. • Cuisez à couvert avec 1 cuillère à soupe d'huile et 800 ml d'eau bouillante salée.
RIZ (portions)	Riz à cuisson aisée	225 g	10	3	• Cuisez à couvert avec 600 ml d'eau bouillante salée.
	Riz long grain	225 g	10 - 12	3	
	Riz brun à cuisson aisée	225 g	20	5	• Cuisez à couvert avec 650 ml d'eau bouillante salée.
	Riz brun	225 g	20 - 25	5	• Cuisez à couvert avec 800 ml d'eau bouillante salée.
	Entremet au riz	130 g	12 -14	2	• Cuisez à couvert avec 400 ml d'eau bouillante salée.

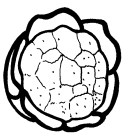
Cuisson de légumes frais

Aliment		Quantité	Durée de cuisson (minutes en cuisson élevée : 100 %)	Commentaire
POMMES DE TERRE	Pommes de terre entières ou en chemise	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Lavez-les bien et percez la peau avec une fourchette. • Lorsqu'elles sont presque cuites, enveloppez-les d'une feuille d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes.
	Pommes de terre épluchées et coupées en dés de 3 cm	3	6 - 7	• Placez-les dans un grand plat allant au four et couvrez correctement. • Mélangez bien à mi-cuisson. • Pour une purée, ajoutez une durée de 1 à 2 minutes.
HARICOTS, POIS, etc	Haricots verts	450 g	6 - 8	• Ajoutez 30 ml d'eau. • Goûtez après la durée de cuisson minimum. • Servez immédiatement.
	Haricots d'Espagne coupés	450 g	5 - 6	
	Fèves	225 g	4 - 5	
	Pois	225 g	4 - 6	
	Mange-tout	375 g	6 - 7	
CHOU-FLEUR, CHOU, etc 	Chou (grossièrement haché)	1/2 moyen	5 - 7	• Ajoutez 60 ml d'eau.
	Choux de Bruxelles	450 g 225 g	8 - 10 5 - 7	
	Chou-fleur, divisé en fleurs	1 entier	10	• Ajoutez 60 ml d'eau. • Disposez les fleurs avec les tiges vers le centre du plat.
	Brocoli	450 g 225 g	7 - 8 4 - 5	
	Epinards	450 g	5 - 6	• Cuisez les feuilles tendres avec un peu d'eau uniquement. • Couvrez légèrement.
	Légumes verts de printemps	450 g	7 - 8	
LEGUMES A RACINE	Carottes (tranchées fines)	450 g 225 g	10 6 - 7	• Ajoutez 60 ml d'eau.
	Betterave (non épluchée)	4 moyennes	12 - 15	
	Rutabaga et navet	450 g	10 - 12	• Ajoutez 60 ml d'eau. • Couvrez légèrement. • Mélangez à mi-cuisson.
	Panais (quartiers)	450 g		• Enroulez-les dans un film fraicheur ou cuisez-les dans un plat couvert.
AUTRES LEGUMES	Champignons	225 g	2 - 3	• Cuisez-les dans un plat couvert avec du beurre fondu. • Attention à la surcuisson.
	Oignons Entiers En quartiers	 2 gros 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• Blanchissez dans un plat couvert sans ajouter d'eau.
	Tomates	2	2 - 3	• Coupez-les en deux et ajoutez du beurre ou du fromage râpé. • Cuisez dans un plat sans couvercle.
	Courgettes	225 g	3 - 4	• Cuisez-les dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres.
	Branches de céléri (coupées en deux)	4 branches	2 - 3	• Ajouter 30 ml d'eau.

Cuisson de légumes frais **(suite)**

Aliment		Quantité	Durée de cuisson (minutes en cuisson élevée : 100 %)	Commentaire
AUTRES LEGUMES (suite)	Epis de maïs	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Enveloppez-les individuellement d'un film fraîcheur ou placez dans un plat peu profond allant au four. • Retourner deux fois pendant la cuisson.
	Asperges	450 g	5 - 6	• Ajouter 60 ml d'eau.
	Artichauts	1	4 - 5	• Enveloppez-les individuellement dans un film fraîcheur.
	Potiron	225 g	6 - 7	• Placez les dés dans un grand plat et couvrez bien. • Mélangez bien à mi-cuisson. • En cas de purée, ajoutez 1 à 2 minutes de cuisson.

Cuisson de légumes surgelés

Aliment		Quantité	Durée de cuisson (minutes en cuisson élevée : 100 %)	Commentaire
POMMES DE TERRE	Tranches de pommes de terre (1 cm d'épaisseur)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Des chips au four ne conviennent pas à la cuisson par micro-ondes.
HARICOTS, POIS, etc. 	Haricots verts	450 g	8 - 10	• Ajoutez 30 ml d'eau. • Placez-les dans un plat peu profond et couvrez. • Ajoutez 30 ml d'eau.
	Fèves	375 g	7 - 8	
	Pois	125 g 225 g 450 g	2 - 3 4 - 5 8	
	Mange-tout	225 g	4 - 5	
	Macédoine de légumes	125 g 225 g	3 - 4 4 - 6	
CHOU-FLEUR, CHOU, etc. 	Chou	225 g	3 - 4	• Ajoutez 45 ml d'eau.
	Choux de Bruxelles	225 g	4 - 5	• Ajoutez 30 ml d'eau. • Goûtez après la durée de cuisson minimum pour éviter la surcuisson.
	Chou-fleur	225 g	5 - 6	• Ajoutez 30 ml d'eau. • Redisposez à mi-cuisson. • Laissez reposer 1 à 2 minutes et salez.
	Brocoli	225 g	5	• N'ajoutez pas d'eau.
	Epinards	225 g	4 - 5	---
LEGUMES A RACINE 	Carottes	225 g	4 - 6	• Ajoutez 30 ml d'eau.
AUTRES LEGUMES 	Epis de maïs	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Ajoutez une noix de beurre.
	Maïs en grains	225 g	3 - 4	• Ajoutez 30 ml d'eau.

Nettoyez votre four à micro-ondes

F

Recommandations

Ne laissez PAS couler d'eau dans les orifices de ventilation.

N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur***
- ***la porte et les joints d'étanchéité***
- ***le plateau en verre et l'anneau de guidage.***

Vérifiez TOUJOURS que la porte se ferme hermétiquement.

1	Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2	Enlevez les éclaboussures ou les tâches à l'intérieur ou sur l'anneau de guidage, avec une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3	Pour détacher des particules de nourriture coriaces et éliminer les odeurs, placez une tasse de jus de citron dilué sur le plateau et chauffez au maximum pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition.
4	Nettoyez le plateau au lave-vaisselle ou dans de l'eau savonneuse.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée***
- ***joints détériorés***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez JAMAIS le capot du four.
Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG.

Rangement du four

Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Caractéristiques techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	G2613C
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée	
Micro-ondes	1200 W
Gril à quartz	1000 W
Cuisson alternée	1350 W
Puissance restituée	800 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2,450 MHz
Nature de la cavité	EPOXY
Magnétron	OM75SH(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	489 x 275 x 364 mm
Cavité du four	306 x 181 x 322 mm
Capacité	17 litres
Volume	0,6 mètres cubes
Poids	
Net	15,5 kg environ

CET APPAREIL EST DISTRIBUÉ PAR :

Garantie un an pièces et main d’œuvre pour la France

Imprimé en UK